

**Порівняльна таблиця змін  
в освітньо-професійній програмі  
«Зберігання, консервування та переробка молока»  
Відокремлений структурний підрозділ «Полтавський фаховий коледж  
Національного університету харчових технологій»**

<b>Діюча редакція ОП (розділ, пункт)</b>	<b>Нова редакція ОП</b>	<b>Пояснювальна записка (обґрунтування)</b>
2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність Вибіркові компоненти ОП Блок 1. ВК 3 Екобезпека продовольчої сировини та харчових продуктів (4 кредити)	2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність Вибіркові компоненти ОП Блок 1. ВК 3 Інноваційні харчові інгредієнти у технології галузі (4 кредити)	Сформовано за результатами обговорення із здобувачами освіти, роботодавцями, випускниками, викладачами, враховуючи актуальні проблеми в сфері виробництва молочних і молоковмісних продуктів
2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність Вибіркові компоненти ОП Блок 2. ВК 1 Світові тенденції розвитку індустрії переробки молока (2 кредити)	2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність Вибіркові компоненти ОП Блок 2. ВК 1 Основи тваринництва (2 кредити)	Пропозиції випусників та здобувачів освіти, підтримані стейкхолдером і викладачами. Дисципліна забезпечує можливість підсилити програмні результати ОПП з фахової підготовки